

KLA
SSI
KER

Vorspeisen

Grüner Blattsalat French- oder Hausdressing	10.50
Blattsalat in Schüssel für zwei Personen	17.50
mit Speck und Croûtons	20.50
mit Speck, Croûtons, Ei und Kernen für 3. Person	22.50 + 10.00
Fraubrunner Weissweinsuppe mit hausgemachtem Trockenfleisch und Trüffel	14.50
Kürbissuppe mit Kürbiskernöl dazu hausgemachtes Curry-Kürbis- Tartelette mit gerösteten Kürbiskernen	15.50
Nüsslersalat	
mit Speck, Crôutons und Ei	15.50
mit gebackenem Ziegenkäse Trauben, Ei, Kernen und Waldpilzen serviert mit unserem 12 Komponenten- Dressing	18.50
Zweierlei Randen mit Frischkäse und hausgeräucherter Forelle aus Kräiligen	18.50
Vorspeise des Tasting Menüs	21.50

Fleischgerichte

Rehrücken (ab 2 Personen) unter der Kräuterkruste sanft gegart dazu Herbstgemüse und hausgemachte Spätzli (wird in 2 Gängen serviert)	69.50
Cordon Bleu vom wilden Vogel gefüllt mit Blauschimmelkäse und Rohschinken, dazu herbstliches Gemüse und hausgemachte Spätzli	42.50
Rehschnitzel paniert in einer Baumnuss-Pankopanade mit herbstlichem Gemüse und hausgemachten Spätzli auch als Mirza erhältlich	41.50
Wildschwein-Entrecôte mit Holunder-Balsamico-Sauce dazu herbstliches Gemüse und hausgemachte Spätzli	44.50

Löie-Klassiker

Schweinsschnitzel paniert mit Gemüse und Pommes Frites	27.50
Cordon bleu vom Schwein gefüllt mit Schweizer Raclettekäse und Schinken mit Gemüse und Pommes Frites	41.50
Bratwurst nach hauseigenem Rezept mit pikanter Zwiebelsauce und Pommes Frites	21.50
Hausgemachter «Kalbs Hamburger 4227» im Röstzwiebel-Ciabatta mit Essiggurken, Tomaten, Speck, karamellisierten Zwiebeln, Barbecue- Sauce und Rösti Pommes Frites	28.50
optional mit Rotkohlrelish und Curry-Kürbis-Raclettekäse	33.50

Kalbsgeschnetzeltes	45.50
nach «Fraubrunner Art» mit frischen Kräutern, Zwiebelwürfeln, Knoblauch, Pilzen und Kräuterschnaps vom Kramer in Heimiswil, dazu frisches Marktgemüse und hausgemachte Rösti	
Kalbsleber nach Wunsch zubereitet	42.50
mit hausgemachter Rösti «Fraubrunner Art» mit Knoblauch, Zwiebeln, Kräutern, Pilzen und Weissm Portwein oder geschwenkt in der Butter, sogenannte «Ankeläberli»	
Emmentaler Schafsvoressen	33.50
von den Wyniger Bergen an Safransauce, Marktgemüse und Kartoffelstock	
Sanft gegarte Rindszunge	33.50
an Kapernsauce mit Kartoffelstock und saisonalem Gemüse	

Beilagen

Rösti
Rösti-Pommes Frites
Pommes Frites
Country Cuts
Kartoffelstock
Teigwaren
Spätzli

Vegetarisch/Vegan

Cordon bleu vom Schweizer Brie 32.50
und Curry-Kürbis-Raclettekäse gefüllt
mit Kräuter-Pilzragout in der Knusper-
panade, dazu frisches Marktgemüse
und Beilage nach Wahl

«Beyond Burger 3312» 28.50
im Röstzwiebel-Ciabatta mit Essig-
gurken, Tomaten, karamellisierten
Zwiebeln und Barbecue-Sauce, dazu
Rösti Pommes Frites

optional mit Rotkohlrelish 33.50
und Curry-Kürbis-Raclettekäse

Vegi Wildteller 34.50
(12-15 vegetarische Komponenten)
dazu Spätzli und hausgemachte
Pilzrahmsauce

Beilagen

Rösti
Rösti-Pommes Frites
Pommes Frites
Country Cuts
Kartoffelstock
Teigwaren
Spätzli

Süssigkeiten

Die beliebte Gebrannte Creme
nach uraltem Rezept 11.50

Gerührter Eiskaffee
ohne Schnaps 11.50
mit Heimiswiler Kirsch 14.50
von Kramer Simon

Coupe Danemark 13.50
mit Vanilleglace und
Schokoladensauce

Hausgemachtes Vermicelles mit Merängge
ohne Rahm 11.50
mit Rahm 13.50
mit Vanilleglace 15.50

Hausgemachte Apfelküchlein 15.50
mit Vanilleglace und Rahm

Dessert des Tasting Menüs 18.50

Käse des Tasting Menüs 18.50

«Für mi kes Dessert» 11.50
Kaffee, Espresso oder Tee serviert mit
3 Köstlichkeiten unserer Patissiere

Hausgemachte Glace oder Sorbet
pro Kugel 4.50
zusätzlich Schlagrahm 2.50

Unsere Glacearomen

Mocca, Schokolade, Vanille, Erdbeere,
Stracciatella, Zitrone, Pistazie, Walnuss

Weitere Sorten werden saisonal
hergestellt, fragen Sie uns.



Mit Regionalität, Saisonalität und der Liebe zu Lebensmitteln gepaart mit einer Prise Kreativität und Moderne wollen wir Ihnen ein einzigartiges, kulinarisches Erlebnis bieten.

Für den «Löie» Fraubrunnen gilt seit der ersten Stunde das oberste Gebot, das Hauptaugenmerk auf regionale und einwandfreie Produkte zu legen.

Unsere Passion für die Verarbeitung von Speziellem lässt sich auf unseren Tellern erkennen, wir lieben diese Herausforderung täglich von neuem.

Mit unserer Karte geniessen Sie die vier Jahreszeiten kulinarisch auf unsere eigene Art und Weise.

Wir berechnen für 5dl «Hahnewasser» CHF 3.80. Dies entspricht dem Deckungsbeitrag von 5dl Mineralwasser. Gerne servieren wir Ihnen auf Wunsch zum Kaffee ein Glas Wasser kostenfrei.

Wenn nicht anders deklariert,
ausschliesslich Schweizer Fleisch

Fragen zu Allergenen
beantwortet unser Personal gerne

Unsere Brot- und Feinbackwaren
stammen, sofern nicht hausgemacht,
von Schweizer Bäckereien

Alle Preise inkl. 8.1% MWST

